

Spinat - Käse - Soße

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PORTIONEN

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
50	Gramm	Schlagsahne
450	Gramm	Rahmspinat (TK)
150	Gramm	Frühstücksspeck (Bacon)
100	Gramm	Kräuterschmelzkäse
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Anleitung:

Gewürfelte Zwiebel und durchgepreßte Knoblauchzehe in heißer Butter andünsten. Schlagsahne und tiefgefrorenen Rahmspinat zufügen. Bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Frühstücksspeck in streifen schneiden und knusprig ausbraten. Kräuterschmelzkäse in der Soße auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Speck bestreuen. Paßt zu Farfalle oder Ravioli.

: Pro Portion

: ca. 460 Kalorien / 1930 Joule